

<b>Medio</b>	La Segunda
<b>Fecha</b>	23-06-2010
<b>Mención</b>	Universidad Alberto Hurtado participa en desarrollo de hacer eficiente energéticamente la industria vitivinícola.



**COMPENSAR** mediante bonos de carbono, reducir el peso de las cargas exportadas e implementar medidas de ahorro de energía son algunas de las iniciativas que han posicionado a las viñas locales en el primer lugar nacional en cuanto a aplacar el carbono que liberan en su proceso de producción.

*Envasar en botellas "ecológicas" de menor peso es una estrategia extendida entre las viñas para reducir las emisiones ligadas al transporte.*



“En este momento diría que no hay viña en Chile que diga ‘esto de la huella de carbono no es mi asunto’, porque esta industria vive del comercio internacional y recibe requerimientos todos los días, en muchos de sus mercados, sobre este tema”. Así describe Elena Carretero, gerente general de los Consorcios Tecnológicos del Vino (Vinnova-TecnoVid), de Vinos de Chile, las razones de la vitivinicultura chilena para ubicarse en la testera de la lucha por aplacar emisiones de carbono en el país.

De hecho, hoy la gran mayoría de las viñas se ha incorporado a esta tendencia, adoptando medidas como envasar el producto en botellas de menor peso –que ahorran emisiones en el transporte– y aplicar prácticas de eficiencia energética en sus procesos productivos.

A mediados de esta década, el estímulo para preocuparse de la huella de carbono corrió por cuenta de importantes retailers, como Tesco en Inglaterra y Wal-Mart en Estados

Unidos, que empezaron a pedir a sus proveedores que determinaran sus emisiones. A esto se suma el “efecto etiqueta”: el vino, a diferencia de otros productos, puede exhibir sus logros ambientales directamente sobre la mesa.

“Es muy importante destacar, no obstante, que se tiende a exigir demasiado en este ámbito a la vitivinicultura porque es un sector ‘figurín’, pero esto no significa que tenga un peso decisivo en cuanto a las emisiones totales de

gases de efecto invernadero (GEI)”, precisa Carretero.

“Nosotros siempre partimos por decir que este sector ha hecho avances en cuanto a la huella de carbono, pero hay que recordar que no somos el sistema eléctrico ni la minería: consumimos apenas el 5% de la energía que se utiliza en Chile. Y sin embargo, a pesar de emitir poco, estamos haciendo esfuerzos para gestionar dichas emisiones, mientras otros sectores productivos generan mucho carbono y gestionan poco o nada”, añade.

Un gran hito que las viñas chilenas abordaron en esta década fue empezar a determinar su huella de carbono, utilizando alguno de los distintos estándares internacionales existentes. Viña Ventisquero contabilizó en 2007 las emisiones de GEI de todas sus operaciones, desde los campos hasta sus oficinas en el extranjero.

Concha y Toro hizo lo propio a partir de 2008, catastrando las emisiones correspondientes a 2007 de la viña en su totalidad, considerando emisiones directas e indirectas.

“Uno de los primeros resultados que obtuvimos fue comprobar la relevancia que tienen en nuestro negocio las emisiones ligadas al transporte”, describe Giancarlo Bianchetti, gerente de Desarrollo Sustentable de Concha



y Toro.

“De ahí en adelante han sido varias las viñas que han seguido el ejemplo”, complementa Alexis Núñez, consultor de Sustentabilidad y Cambio Climático de Deloitte.

Entre los desafíos futuros para hacer más precisa la medición de la huella en el sector, Núñez menciona la necesidad de “determinar el alcance de la medición, fijando las metodologías más precisas y adaptadas a la realidad nacional y, en segundo lugar, establecer una conveniente relación y compromiso de la cadena de proveedores en el logro de los objetivos de reducción propuestos por la industria”.

## LA HORA DE COMPENSAR

Luego de medir siguió la hora de aplicar medidas concretas para hacerla descender por diferentes vías, como la compensación o transacción de bonos de carbono.

Ventisquero fue la primera en compensar las emisiones de CO<sub>2</sub>-e generadas en el transporte a través de proyectos de restauración de bosques y uso de energías renovables.

Viu Manent, en tanto, neutralizó sus emisiones a través de la compra de bonos de carbono en una planta de energía geotermal situada en Amatitlán (Guatemala).

“Quisimos que fuera un proyecto con nombre y apellido en lugar de preferir paquetes como algunos que están disponibles hoy, en los que da un poco lo mismo dónde se hace la compensación”, apunta José Miguel Viu, gerente general de Viu Manent.

Otro ejemplo de la misma tendencia es el de viña De Martino, que realizó su auditoría de carbono con la consultora chilena Green Solutions.

“Partimos con ellos con un modelo piloto. Primero calculamos la huella completa de la viña y fuimos capaces de identificar el nivel de emisiones de cada línea de la viña. A partir de ahí se seleccionó la línea Nuevo Mundo. Hicieron un plan de reducción de emisiones y lo que no se pudo disminuir se neutralizó y certificó como carbono



**El transporte eficiente es uno de los aspectos fundamentales para el ahorro de energía en la fase de cosecha del proceso vitícola.**

neutral”, señala Didier Vidal, gerente comercial de la consultora. “Tuvieron tan buena llegada en Europa y Estados Unidos que luego nos pidieron certificar a toda la viña como carbono neutral”, agrega.

## BOTELLAS MÁS LIVIANAS

Al mismo tiempo, las viñas emprendieron acciones para reducir o mitigar sus emisiones en áreas clave. Un paso fundamental ha sido atenuar el peso de las botellas. Así, tras un largo trabajo de ingeniería desarrollado por Cristalerías Chile, Concha y Toro introdujo esta innovación en sus vinos Frontera y Sunrise, destinados al mercado de Gran Bretaña. Usando menos vidrio, pero sin perder calidad y resistencia, lograron reducciones de entre 7% y 14% del peso. El logro fue premiado en febrero de este año con el The Drinks Business Green Award.

En julio, la viña comenzará a despachar en botellas livianas al exterior su marca Casillero del Diablo. “El proyecto total es llegar a una reducción de 8 mil toneladas al año en peso”, describe Giancarlo Bianchetti.

Viu Manent, por su parte, también posee botellas que denomina como “ecolivianas” y dio un paso más allá al adosarles etiquetas hechas con papel reciclado.

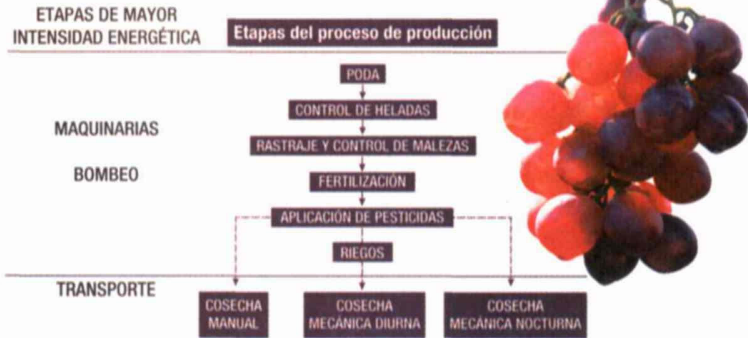
Siguiendo esta tendencia, Viña Cono Sur también incorporó la utilización de botellas ultralivianas en sus líneas más competitivas. Con ello han logrado ahorros significativos en vidrio.

El Grupo San Pedro Tarapacá (VSPT), conformado por las viñas San Pedro, Santa Helena, Tarapacá, Altaír, Viña Mar, Misiones de Rengo y Casa Rivas, también cambió a botellas livianas el envasado en las líneas varietales de las dos primeras, logrando ahorros de 14% en el peso de los contenedores, revela Matías Rivera, enólogo jefe y gerente general de Viña Santa Helena y miembro del Comité de Sustentabilidad de VSPT.

“En concursos internacionales de

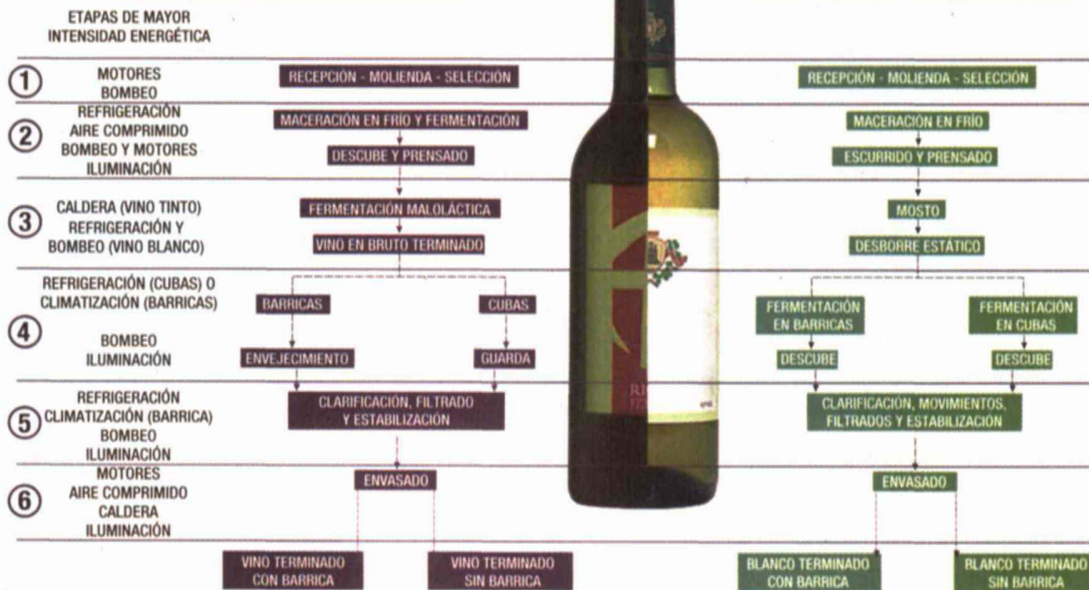
Los procesos vitícola y vinícola tienen etapas con alta intensidad de uso de energía. A partir de este esquema general es posible definir las características energéticas de cada tipo de vino, mediante la definición del Litro de Vino Equivalente Energético (LEE).

## FLUJO DEL PROCESO VITICOLA



## FLUJO PRODUCTIVO DEL VINO TINTO

## FLUJO PRODUCTIVO DEL VINO BLANCO



Fuente: Proyecto del Nodo Tecnológico "Energía y Cambio Climático: Apresto de las exportaciones y aumento de competitividad en el sector vitivinícola".

vino, por ejemplo, hemos observado que los jueces, incluso antes de catar, toman el peso de las botellas y consideran este punto al evaluar”, afirma Rivera.

Viña Anakena, en tanto, usa botellas ecoglass en dos de sus líneas, “lo que implica 15% menos de peso por botella”, asegura Constanza Pérez, encargada de Marketing de la empresa.

Tecnologías similares son aplicadas por el grupo Errázuriz, Seña y Caliterra, y por Viñedos Emiliana.

## AHORRO DE ENERGÍA

Un tercer frente que están abordando los distintos actores de la industria es el del ahorro energético. Para crear una propuesta útil en esa línea, los Consorcios Tecnológicos de Vinos de Chile, con el apoyo de InnoVaChile de Corfo, desarrollaron el concepto del “Litro de Vino Equivalente Energético” (LEE), herramienta de benchmarking energético elaborado en un trabajo conjunto con las universidades Alberto Hurtado y Católica de Chile, el Programa País de Eficiencia Energética (PPEE) y expertos de empresas.

Este estándar innova al reconocer las diferencias, desde el punto de vista energético, en el proceso de elaboración los distintos vinos (ver infografía). De hecho, el que un vino sea tinto o blanco influye en cuánta energía se necesita para hacerlo.

“Esto no estaba hecho en ninguna parte de la literatura internacional”, afirma Elena Carretero. “Nuestra metodología es muy específica y considera más de 30 tipos de vino”, apunta.

A partir del LEE, las empresas pueden detectar los puntos del proceso productivo en los que se pueden aplicar políticas de eficiencia energética.

Mientras tanto, las viñas no se han quedado atrás al adoptar medidas concretas. El Grupo VSPT firmó, en el marco de su programa “Sustentabilidad en 360°”, un convenio con la Universidad Santa María, la Sociedad Alemana para la Cooperación Técnica (GTZ Chile) y el PPEE para desarrollar la eficiencia energética en la producción viti-

vinícola.

“Este año estamos realizando la instalación de paneles solares para el ahorro de energía térmica. Esto implica un ahorro efectivo de 16% del combustible empleado en calentamiento”, precisa Matías Rivera. Estima que con los proyectos que han puesto en marcha en eficiencia energética han logrado bajar sus emisiones “en más de 200 toneladas de CO<sub>2</sub>”.

Otras viñas que se preparan para adoptar o han puesto en marcha distintas medidas de eficiencia energética son Ventisquero, Concha y Toro, Cousiño Macul, Cono Sur, el grupo Errázuriz, Seña y Caliterra, Los Vascos, Emiliana y Lapostolle, entre otras.

Hacia adelante, los Consorcios Tecnológicos del Vino estudian cómo poder convertir los desechos (riles y risas) en biogás para aminorar el consumo de combustibles fósiles en distintos procesos. “Estamos explorando la articulación de modelos asociativos entre las viñas para poder generar escalas que hagan viable esta posibilidad”, puntualiza Elena Carretero.



**Elena Carretero, gerente general de los Consorcios Tecnológicos del Vino.**



**Giancarlo Bianchetti, gerente de Desarrollo Sustentable de Viña Concha y Toro.**



**Matías Rivera, enólogo jefe y gerente general de Viña Santa Helena.**

**“EN CONCURSOS** internacionales de vino hemos observado que los jueces, antes de catar, toman el peso de las botellas y consideran este punto al evaluar”, revela Matías Rivera, enólogo jefe y gerente general de Viña Santa Helena.